

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 6 月 16 日 (16.06.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/054415 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: C11C 3/00, A23D 9/00, A23L 1/30, A23J 7/00
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/017915
- (22) 国際出願日: 2004 年 12 月 2 日 (02.12.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願2003-403630 2003 年 12 月 2 日 (02.12.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜 2 丁目 1 番 4 0 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 河島 洋 (KAWASHIMA, Hiroshi). 小野 佳子 (ONO, Yoshiko). 中原 光一 (NAKAHARA, Koichi).
- (74) 代理人: 原 謙三 (HARA, Kenzo); 〒5300041 大阪府大阪市北区天神橋 2 丁目北 2 番 6 号 大和南森町ビル 原謙三国際特許事務所 Osaka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:  
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FAT COMPOSITION CONTAINING PHOSPHOLIPID AND LONG-CHAIN POLYUNSATURATED FATTY ACID-SUPPLYING COMPOUND AND FOOD USING THE SAME

(54) 発明の名称: リン脂質と長鎖高度不飽和脂肪酸供給化合物とを含有する油脂組成物、およびこれを用いた食品

(57) Abstract: A fat composition which contains an LCPUFA-supplying compound having an LCPUFA in its structure and being capable of releasing the LCPUFA upon hydrolysis as the first component and a phospholipid as the second component. The composition ratio of these components is determined based on the number of the hydrolyzable fatty acid bond structures contained in the phospholipid molecule. Thus, the phospholipid and the LCPUFA-supplying compound are metabolized to form LCPUFA-PL *in vivo* followed by the absorption of the same. Owing to this mechanism, it is possible to obtain a fat composition by which the LCPUFA-PL level *in vivo* can be efficiently elevated without resort to a phospholipid having a long-chain polyunsaturated fatty acid (LCPUFA) as a constituent thereof (LCPUFA-PL) while taking the metabolism *in vivo* into consideration.

(57) 要約: 本発明にかかる油脂組成物は、第 1 の成分として、LCPUFA を構造中に含んでおり、加水分解により LCPUFA を分離可能とする LCPUFA 供給化合物と、第 2 の成分としてリン脂質とを含有している。これら書く成分は、上記リン脂質分子中に含まれる、加水分解可能な脂肪酸結合構造の数を基準として配合比が決定される。これにより、リン脂質および LCPUFA 供給化合物が代謝されて LCPUFA-PL が生体内で生成し、吸収される。これにより、長鎖高度不飽和脂肪酸 (LCPUFA) を構成要素とするリン脂質 (LCPUFA-PL) そのものを用いずに、生体内での代謝を考慮した上で、生体内の LCPUFA-PL の量を効率的に増加させることが可能な油脂組成物を得ることができる。

WO 2005/054415 A1